



農業センター君



お米の穫れ高の謎

昨年秋以来、米の需要と供給のバランスが取れていないことで価格に影響しました。その後備蓄米が放出され、需給バランスの不均衡解消と価格低下が見込まれましたが、その点について貢献.. があったかどうかはそれぞれの判断によるところです。

ここで需給バランスが崩れたのは生産量の見込みにずれがあった、ということとで作柄（生産量）の指標となる「作況指数」について見なおしがかけられ「作況単収指数」に変更されるみこみです。

どう変わるの？

現段階では平年値の算出方法で、これまで過去30年という長いスパンの平均値でしたが、過去5か年の最高値と最低値を除き3か年の平均を平年値とする見込みです。

気象の変化や品種の様変わりで、長い期間では比較できない、ということです。

どうやって調べるの？

これは変わらないでしょうが、国の機関「農政事務所」が全国約8千か所（次年度より2万か所に増加見込み）無作為に抽出し、生育調査や収量調査を行い、その結果を集約します。人手も時間も必要な作業ですね。このデータは収穫量調査に反映されます。まだ変更点はあるでしょうが、詳細決まればまたお知らせします。前述した収穫量調査についても次回以降で。



農業技術センター

ワンポイント 知恵袋！

テーマ：身近な生薬⑬ほおずきと食用ほおずき

「ほおずき、ほおずき、まだならせない♪」渡哲也が歌った「ほおずき」の出だしです。ほおずきは観賞用ですが袋を吹いてならすことも知られてますね。

このほおずき、食用にはできませんので注意が必要です。ソラニンやヒストニンといった毒性の強い成分が未熟な果実や根に含まれており、摂取すると吐き気、下痢、腹痛を引き起こしますので決して口にはいれないでください。ただし地下茎は水洗いして日干しにすると咳・痰・解熱に効果があるようです。

ほおずきの仲間に「食用ほおずき」があります。「イノシトール」という成分が豊富に含まれており、脂肪肝や動脈硬化の予防になります。

地域の特産物にしようという町村もあります。

ナス科ですが、ピーマンの仕立てのように栽培すれば作りやすいですね。お試しを。

